

















































# Menu

**DU 07 au 11 octobre 2024**

DEPUIS  
**200 ans**  
LA  
MÉNITRÉ



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Taboulé    Salade de pdt mimolette  	Pâtes Arc en Ciel   Pâtes au surimi   	Concombres à la crème   	Velouté de légumes    Velouté de courgettes  	 Tomates vinaigrette  Salade Grecque   
 <b>PLAT PRINCIPAL</b>	Blanquette de poisson 	Supreme de poulet  	Rôti de porc façon Orloff  	Carbonade de bœuf  	Crozet au potimarron  
 <b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Ratatouille/Quinoa riz  	Haricots beurre	Petits pois	Lentilles aux petits légumes  	Salade verte 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Galet de la Loire		Fromage	Fromage frais	
 <b>DESSERT</b>	Kiwis Orange	Fromage blanc aux spéculos   Fromage blanc au sucre 	Ananas chantilly	Compote de pommes Compote d'abricots	Gâteau au chocolat 



Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

